

The Living Pavilion by Aman
Dinner Menu

True North*

アミューズ盛り合わせ “True North”
Assorted Amuse-Bouches “True North”

京都洛北産蕪のデクリネゾン
ワタリガニ 柚子
Déclinaison of Turnip from Northern Kyoto
Blue Crab, Yuzu

北海道産蝦夷鹿とジュニパーベリーのパテアンクルート
リンゴンベリーのジャム
Pâté en Croûte of Venison from Northern Japan and Juniper Berry
Lingonberry Jam

北海道産帆立貝のグリル
酒粕とフロマージュブラン 唐墨
Grilled Scallop from Northern Japan
Sake Lees and Fromage Blanc, Japanese Bottarga

京赤地鶏のトルテッリーニ
クワイ ダブルコンソメ
Kyoto Chicken Tortellini
Arrowhead, Double Consommé

鱈とオマールのソテー タイムの香り
甲殻類のソース 柑橘
Sautéed Cod and Lobster with Thyme
Crustacean Sauce, Citrus

北山杉で焼いた黒毛和牛フィレ肉
ブッラータチーズ トリュフソース
Roasted Wagyu Beef Fillet with Cedar Scent from Northern Kyoto
Burrata Cheese, Truffle Sauce

ブッシュドノエル
宇治オーガニック抹茶 莓
Bûche de Noël
Uji Organic Matcha Green Tea, Strawberry

アマンオリジナルコーヒー 紅茶 またはハーブティー
Aman Original Coffee, Tea or Herbal Infusion

29,000

上記日本円での表示価格にはサービス料15%と消費税10%が含まれております。

アレルギーや特別な食事制限がある場合、詳しい情報を必要とする場合はスタッフまでお知らせください。
サプライヤーと地産食材（魚・肉・乳製品・果物・野菜を含む）の選定は持続可能性への取り組みに基づいております。
コーヒーはGreen Certifiedを受けておりフェアトレードパートナーシップによるものです。

All prices are in Japanese Yen and inclusive to a 15% service charge and 10% government tax.
Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.
Our choice of suppliers and local produce – including fish, meat, dairy, fruits and vegetables – is informed by our commitment to sustainability.
Our coffee is green certified and come from Fairtrade partnerships.